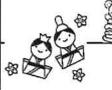
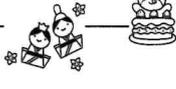


令和 8 年 3 月 献立表 (幼児食/5歳児ひまわり組・4歳児つくし組・3歳児たんぽぽ組) ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ、生のフルーツ、生のドライフルーツ ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 畑社こども園							
日付	曜日	お昼献立名	材料	おやつ献立名	材料	栄養価	備考欄
2	月	他人丼 ひじきサラダ かりかり魚	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▼、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま★ 煮干し 油	ヨーグルト(無糖)● ホームパイ●	ヨーグルト(無糖)●、砂糖 ホームパイ●	エネルギー 532 Kcal たんぱく質 23.9 g	今月のお米 小杉農園のきぬひかり ・ミルキークイーンです♪
3	火	おひなちらし寿司 さつまいもの天ぷら 花魁と菜の花のすまし汁(ひなまつり) 三色花ゼリー	米、卵、鮭、魚、油揚げ、みりん、れんこん、にんじん、かんぴょう、たけのこ、しいたけ、かつお節、昆布、しょう油、本みりん、酒、かつおだし、昆布、さつまいも、小麦粉、油 花魁、なのはな、にんじん、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節 三色花ゼリー▼	ホットカルピス● お楽しみプリン	カルピス● プリン▼、いちご●、バナナ● もも、ホイップクリーム● など	エネルギー 545 Kcal たんぱく質 11.7 g	ひなまつり / 3月 誕生会
4	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フライドポテト	牛乳● じゃがいも、塩、油	エネルギー 476 Kcal たんぱく質 27.1 g	
5	木	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮まし汁 豆腐と小松菜のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 豆腐▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● マールカオ▼●▼	牛乳● マールカオ▼●▼	エネルギー 606 Kcal たんぱく質 27 g	今月この地域の旬(たけのこ)出回りお いしく食べられる食材は水菜、菜の花、ブロッコリー、きゅうりです。旬が 入っているか確認してみてくださいね♪
6	金	きゅうり、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、しょう油、本みりん、酒、塩、片栗粉 さつまいもサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、しょう油、本みりん、酒、塩、片栗粉 さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 小魚フィッシュ★	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ソフトせんべい	エネルギー 725 Kcal たんぱく質 26.8 g	
7	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●▼★ 豚こま、はくさい、にんじん、もやし、しいたけ、さつまいも、油揚げ▼、ごぼう、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、本みりん、ごま油 チーズ●	牛乳● 無限海老	牛乳● りん、ジュース、 せんべいなど	エネルギー 473 Kcal たんぱく質 30 g	絵画展 家庭保育協力日
9	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 油揚げと菜の花の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▼、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 油揚げ▼、なのはな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ブリッツ(旨サラダ)●	牛乳● ブリッツ(旨サラダ)●	エネルギー 590 Kcal たんぱく質 37.1 g	
10	火	ごはん 鮭のしそ香り焼き 野菜炒め 麩とかまぼこのすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、ベーコン、マッシュルーム、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 麩、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● アントリー●	牛乳● アントリー●	エネルギー 470 Kcal たんぱく質 24.9 g	
11	水	チキンカレー ハムとキャベツのサラダ 牛乳	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご●、バナナ●、スキムミルク●、ほちみつ、カレールウ、コンソメ●、パイオン ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロードレッシング▼ 牛乳●	バナナ◆ 野菜スティック	バナナ◆ 野菜スティック	エネルギー 617 Kcal たんぱく質 25.9 g	
12	木	ごはん 味噌汁のり さきみチーズカツ ブロッコリーのナムル 若布と豆腐の味噌汁	米 味噌汁のり 鶏肉、チーズ●、パン粉、フライミックス粉、油など ブロッコリー、きゅうり、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 若布、豆腐▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● ルヴァン	牛乳● ルヴァン	エネルギー 580 Kcal たんぱく質 32.3 g	ひまわり組進会♪ ひまわり組はランチ(ティー) を飲みます。ごはん、味噌汁 のり、かつおふりかけ、鮭 フレーク、若布と豆腐の味噌 汁、とりへの唐揚げ、ブ ロッコリーのナムル、ウイン ナー、ツナオムレツ、りんご ごぜりです。
13	金	きつねうどん ほうれん草サラダ ブルー	うどん、油揚げ▼、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 ブルー◆	牛乳● たご焼き	牛乳● キャベツ、ねぎ、小栗粉、たご、 全卵▼、調味料●など たご焼きソース、かつお節	エネルギー 380 Kcal たんぱく質 15.8 g	
14	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、さつま揚げ、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りん、ジュース、 せんべいなど	エネルギー 381 Kcal たんぱく質 9.5 g	家庭保育協力日
16	月	他人丼 ひじきサラダ かりかり魚	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▼、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま★ 煮干し 油	ヨーグルト(無糖)● ホームパイ●	ヨーグルト(無糖)●、砂糖 ホームパイ●	エネルギー 532 Kcal たんぱく質 23.9 g	
17	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● フライドポテト	牛乳● じゃがいも、塩、油	エネルギー 476 Kcal たんぱく質 27.1 g	サンプルは たんぽぽ組(3歳 児)の分量です。 つくしひまわり組は それより多めです。 質問などは担任に お聞きください♪
18	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮まし汁 豆腐と小松菜のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 豆腐▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● きな粉おむすび	牛乳● 米、きな粉▼、砂糖	エネルギー 612 Kcal たんぱく質 27.7 g	
19	木	きゅうり、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、しょう油、本みりん、酒、塩、片栗粉 さつまいもサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、パイオン、しょう油、本みりん、酒、塩、片栗粉 さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ 小魚フィッシュ★	牛乳● ソフトせんべい	牛乳● ソフトせんべい	エネルギー 725 Kcal たんぱく質 26.8 g	卒園式リハーサル ひまわり組お弁当の日♪
21	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●▼★ 豚こま、はくさい、にんじん、もやし、しいたけ、さつまいも、油揚げ▼、ごぼう、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、本みりん、ごま油 チーズ●	牛乳● 無限海老	牛乳● りん、ジュース、 せんべいなど	エネルギー 473 Kcal たんぱく質 30 g	卒園式 家庭保育協力日
23	月	チキンカレー ハムとキャベツのサラダ 牛乳	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご●、バナナ●、スキムミルク●、ほちみつ、カレールウ、コンソメ●、パイオン ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロードレッシング▼ 牛乳●	バナナ◆ 野菜スティック	バナナ◆ 野菜スティック	エネルギー 617 Kcal たんぱく質 25.9 g	
24	火	きつねうどん ほうれん草サラダ ブルー	うどん、油揚げ▼、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 ブルー◆	牛乳● たご焼き	牛乳● キャベツ、ねぎ、小栗粉、たご、 全卵▼、調味料●など たご焼きソース、かつお節	エネルギー 380 Kcal たんぱく質 15.8 g	終業式
25	水	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 油揚げと小松菜の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 凍り豆腐▼、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 油揚げ▼、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 546 Kcal たんぱく質 35.8 g	特別保育(申込)
26	木	パン さきみチーズカツ コンソメスープ	ロールパン▼● 鶏肉、チーズ●、パン粉、フライミックス粉、油など たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、マッシュルーム、コーン、ベーコン、コンソメ●、パイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 21.5 g	特別保育(申込)
27	金	ごはん 鮭のしそ香り焼き 豚汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 豚こま、にんじん、はくさい、もやし、しいたけ、さつまいも、ごぼう、こんにゃく、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、本みりん	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 546 Kcal たんぱく質 41.8 g	特別保育(申込)
28	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、さつま揚げ、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	牛乳● 土曜お菓子	牛乳● りん、ジュース、 せんべいなど	エネルギー 381 Kcal たんぱく質 9.5 g	家庭保育協力日
30	月	若布うどん 牛肉コロッケ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、はくさい、しょう油、みりん、酒、かつおだし じゃがいも、牛肉、たまねぎ、パン粉●▼、小麦粉、植物油、砂糖、しょう油など、油	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 372 Kcal たんぱく質 16.3 g	特別保育(申込)
31	火	ごはん 鶏肉の梅味味噌焼き 油揚げと野菜の味噌汁	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん 油揚げ▼、キャベツ、にんじん、さつまいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 587 Kcal たんぱく質 40.8 g	特別保育(申込)

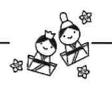
令和 8 年 3 月 献立表 乳児食 (2歳児うさぎ組・1歳児ひよこ組・0歳児たまご組 12ヵ月～) ▼卵 ●乳 ◆バナナ、キウイ、生のフルーツ、生のドライフルーツ ★ゴマ ☆ビーナッツ、くるみ、カシューナッツ ▼大豆 惣社ごとも							
日付	曜日	お昼献立名	材料	おやつ献立名	材料	栄養価	備考欄
2	月	他人丼 ひじきサラダ オレンジゼリー(ダイス)	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▼、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま★ オレンジゼリー(ダイス)	ヨーグルト(無糖)● えび塩焼き	ヨーグルト(無糖)●、砂糖 えび塩焼き	エネルギー 460 Kcal たんぱく質 19.1 g	今月のお米 小杉園園のきぬひかり ・ミルク・クレーンです*
3	火	おひなちし壽司 さつまいもの天ぷら <small>花巻と菜の花のすまし汁(ひなまつり)</small>	米、鮭フレーク、焼きのり、卵▼、にんじん、ほうれん草、でんぶ、かまぼこ、黒ゴマ★ さつまいも、小麦粉、油 花巻、なのはな、にんじん、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	ホットカルピス● 三色花ゼリー▼ ソフトせんべい 牛乳● 焼きポテト チーズもち●	カルピス● 三色花ゼリー▼ ソフトせんべい 牛乳● じゃがいも、塩 チーズもち●	エネルギー 372 Kcal たんぱく質 9.4 g エネルギー 398 Kcal たんぱく質 19.6 g	ひなまつり / 3月 衛生会 
4	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 焼きポテト チーズもち●	牛乳● じゃがいも、塩 チーズもち●	エネルギー 507 Kcal たんぱく質 18.8 g	今月この地域の地産(たぐき山出回りおしし)食べられる食材(はな菜、黒の花びら、アヲコ)をかつおです。何が入っているか調べてみてくださいね！
5	木	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と小松菜のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 豆腐▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● マーラカオ▼●▼	牛乳● マーラカオ▼●▼	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 14.4 g	1才からのかつぱえびせん
6	金	きゅうりやぶのスープパゲテ さつまいもサラダ マスカットゼリー(ダイス)	スバダゲイ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイオン、しょう油、本みりん、酒、塩、片栗粉 さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ マスカットゼリー(ダイス)	牛乳● ジャムサンド 白い風船● 土曜お菓子	牛乳● サンドパン●、いちごジャム 白い風船● りん、ジュース、 せんべいなど	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 14.4 g エネルギー 442 Kcal たんぱく質 24 g	
7	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●▼★ <small>豚こま、はくさい、にんじん、もやし、まいたけ、さつまいも、油揚げ▼、ごぼう、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、本みりん、ごま油</small> チーズ●	牛乳● みかん◆	牛乳● みかん◆	エネルギー 448 Kcal たんぱく質 25.9 g	絵画展 家庭保育協力日
9	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 油揚げと菜の花の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 高野豆腐▼、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 油揚げ▼、なのはな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● みかん◆	牛乳● みかん◆	エネルギー 448 Kcal たんぱく質 25.9 g	12～18ヵ月、離乳の完了期は歌版になります。
10	火	ごはん 鮭のしそ香り焼き 野菜炒め 鮓とかまぼこのすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、ベーコン、マッシュルーム、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 鮓、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● りんごゼリー ふつうソフトせんべい	牛乳● りんごジュース、セラチン、 砂糖 ソフトせんべい	エネルギー 361 Kcal たんぱく質 18.2 g	
11	水	チキンカレー ハムとキャベツのサラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご◆、バナナ◆、スキムミルク●、はちみつ、カレールウ、コンソメ●、ブイオン ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロートレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● バナナ◆ 畑のクラッカー	牛乳● バナナ◆ 畑のクラッカー	エネルギー 504 Kcal たんぱく質 19.6 g	
12	木	ごはん 味付けのり ささみチーズカツ ブロッコリーのナムル 若布と豆腐の味噌汁	米 味付けのり 鶏肉、チーズ●、パン粉、フライミックス粉、油など ブロッコリー、きゅうり、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 若布、豆腐▼、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お菓子サンド	牛乳● お菓子サンド お菓子せんべい、ツナ、マヨレ	エネルギー 447 Kcal たんぱく質 25.5 g	ひまわり組送る会 ひまわり組はプレパティナーをします。ごはん、味付けのり、かつおふりかけ、鮓、フルーツ、香辛料と豆腐の味噌汁、とりにく、味噌汁、ブロッコリーのナムル、ワインナー、フライドポテト、りんごゼリーです。
13	金	きつねうどん ほうれん草サラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ▼、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 動物ゼリー	牛乳● 若布おむすび	牛乳● お野菜せんべい● お野菜せんべい●	エネルギー 438 Kcal たんぱく質 13 g	米、混ぜ込みわかめ
14	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、さつま揚げ、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	1才からのサッポロボト 土曜お菓子	1才からのサッポロボト りん、ジュース、 せんべいなど	エネルギー 401 Kcal たんぱく質 8.4 g	家庭保育協力日
16	月	他人丼 ひじきサラダ オレンジゼリー(ダイス)	米、卵▼、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ▼、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ▼、しょう油、すりごま★ オレンジゼリー(ダイス)	ヨーグルト(無糖)● えび塩焼き	ヨーグルト(無糖)●、砂糖 えび塩焼き	エネルギー 460 Kcal たんぱく質 19.1 g	ひよこたまご組は 産自期のおやつ(10 時頃)に牛乳があり ます。
17	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干し大根、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● 焼きポテト チーズもち●	牛乳● じゃがいも、塩 チーズもち●	エネルギー 398 Kcal たんぱく質 19.6 g	サンプルは ふつう食(19ヵ月) / 離乳の完了期(12ヵ月) の分量で用意します。 質問などは担任にお聞き ください。
18	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と小松菜のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 豆腐▼、こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● きな粉おむすび	牛乳● 米、きな粉▼、砂糖	エネルギー 477 Kcal たんぱく質 18.7 g	1才からのかつぱえびせん
19	木	きゅうりやぶのスープパゲテ さつまいもサラダ マスカットゼリー(ダイス)	スバダゲイ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、コンソメ●、ブイオン、しょう油、本みりん、酒、塩、片栗粉 さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ▼ マスカットゼリー(ダイス)	牛乳● ジャムサンド 白い風船● 土曜お菓子	牛乳● サンドパン●、いちごジャム 白い風船● りん、ジュース、 せんべいなど	エネルギー 418 Kcal たんぱく質 14.4 g エネルギー 442 Kcal たんぱく質 24 g	卒園式 ひまわり組お弁当の日か
21	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ▼●▼★ <small>豚こま、はくさい、にんじん、もやし、まいたけ、さつまいも、油揚げ▼、ごぼう、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、本みりん、ごま油</small> チーズ●	牛乳● お菓子	牛乳● りん、ジュース、 せんべいなど	エネルギー 442 Kcal たんぱく質 24 g	卒園式 家庭保育協力日
23	月	チキンカレー ハムとキャベツのサラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご◆、バナナ◆、スキムミルク●、はちみつ、カレールウ、コンソメ●、ブイオン ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロートレッシング▼ 野菜ジュース	牛乳● バナナ◆ 畑のクラッカー	牛乳● バナナ◆ 畑のクラッカー	エネルギー 504 Kcal たんぱく質 19.6 g	卒園式
24	火	きつねうどん ほうれん草サラダ 動物ゼリー	うどん、油揚げ▼、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 動物ゼリー	牛乳● 若布おむすび	牛乳● お野菜せんべい● お野菜せんべい●	エネルギー 438 Kcal たんぱく質 13 g	米、混ぜ込みわかめ
25	水	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 油揚げと小松菜の味噌汁	米 かつおふりかけ★ 高野豆腐▼、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 油揚げ▼、こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 411 Kcal たんぱく質 25.1 g	特別保育(申込)
26	木	パン ささみチーズカツ コンソメスープ	ロールパン▼● 鶏肉、チーズ●、パン粉、フライミックス粉、油など たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、マッシュルーム、コーン、ベーコン、コンソメ●、ブイオン、塩、しょう油、本みりん、酒	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 322 Kcal たんぱく質 17.2 g	特別保育(申込)
27	金	ごはん 鮭のしそ香り焼き 豚汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 <small>豚こま、にんじん、はくさい、もやし、まいたけ、さつまいも、油揚げ▼、ごぼう、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、本みりん</small>	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 382 Kcal たんぱく質 23 g	特別保育(申込)
28	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、さつま揚げ、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りん、ジュース、 せんべいなど	エネルギー 327 Kcal たんぱく質 8.9 g	家庭保育協力日
30	月	若布うどん 牛肉コロッケ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、はくさい、しょう油、みりん、酒、かつおだし じゃがいも、牛肉、たまねぎ、パン粉●▼、小麦粉、植物油、砂糖、しょう油など、油	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 354 Kcal たんぱく質 18.8 g	特別保育(申込)
31	火	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 油揚げと野菜の味噌汁	米 鶏もも肉、うめぴしお、合わせ味噌、みりん 油揚げ▼、キャベツ、にんじん、さつまいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳● お菓子	牛乳● せんべいなど	エネルギー 453 Kcal たんぱく質 31.9 g	特別保育(申込)

令和8年3月献立表(食物アレルギー対応食 ※卵・乳・バナナ、キウイ、生のフルーツ・生のドライフルーツ・ゴマ・ピーナッツ・くるみ・カシューナッツ・大豆)

\*大豆について → しょう油、味噌は使用、大豆由来、大豆を含む、大豆油等も使用します。  
\*おやつについて → 離乳の完了期は種類により赤字のものに変更になります。 柳社ことも園

日付	曜日	お昼献立名	材料	おやつ献立名	材料	備考欄
2	月	豚肉と野菜の丼 ひじきサラダ オレンジゼリー(ダイス)	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨドレ オレンジゼリー(ダイス)	幼児・ふつう)野菜スティック 離乳の完了期)ハイハイ えび塩焼き	野菜スティック ハイハイ えび塩焼き	今月のお米 小杉園のきぬひかり ・ミルキーQueenです♪
3	火	鯉ごはん さつまいもの天ぷら 花巻と菜の花のすまし汁(ひなまつり) 幼児)動物ゼリー	米、鯉フレーク さつまいも、小麦粉、油 花巻、なのはな、にんじん、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	りんごジュース オレンジゼリー バイオ・ももせ たべっ子BABY ふつう)ソフトせんべい	りんごジュース ソフトせんべい	ひなまつり / 3月誕生会
4	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 焼きポテト えび塩焼き	お茶 じゃがいも、塩 えび塩焼き	
5	木	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 小松菜のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 鮭おむすび	お茶 米 六ヶフレーク	今月の地域の物(たこさん出回り)はくさい(金づる)は食料 は水菜・真の花、ブロッコリー、きゅうり、何が入っているか使ってみてください
6	金	春きゃべつのスープバグティ さつまいもサラダ マスカットゼリー(ダイス)	スパゲティ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ マスカットゼリー(ダイス)	お茶 お子様サンド	お茶 お子様せんべい、いちごジャム	
7	土	ごはん 味付けのり 豚汁 動物ゼリー	米 味付けのり 豚こま、はくさい、にんじん、もやし、まいわけ、さつまいも、ごぼう、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、本みりん、ごま油 動物ゼリー	ルヴァン 土曜お菓子	ルヴァン りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	絵画展 家庭保育協力日
9	月	ごはん 味付けのり 豚肉とさつま揚げの煮物 菜の花の味噌汁	米 味付けのり 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし なのはな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ふかし芋	お茶 さつまいも	
10	火	ごはん 鯉のしそ香り焼き 野菜炒め 鮎とかまぼこのすまし汁	米 鯉、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、ベーコン、マッシュルーム、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 鮎、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 りんごゼリー	お茶 りんごジュース、ゼラチン、 砂糖 ソフトせんべい	
11	水	チキンカレー ハムとキャベツのサラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールー ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 のりおポテ	お茶 じゃがいも、塩、青のり	
12	木	ごはん 味付けのり カレイの唐揚げ ブロッコリーのナムル 若布の味噌汁	米 味付けのり カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 ブロッコリー、きゃべつ、ハム、ツナ、コーン、砂糖、しょう油、本みりん、酒、酢、ごま油 若布、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 お子様サンド 幼児・ふつう)無限海老	お茶 お子様せんべい、ツナ、マヨドレ 無限海老	ひまわり組送る会♪ ひまわり組はランチパーティーを楽しみます。 ごはん、味付けのり、かつおぶりがけ、 鮎フレーク、若布と豆腐の味噌汁、とり にくの唐揚げ、ブロッコリーのナムル、 ウィンナー、フライドポテト、りんごゼ リーです。
13	金	野菜うどん ほうれん草サラダ 動物ゼリー	うどん、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 動物ゼリー	お茶 若布おむすび	お茶 米、混ぜ込みわかめ	
14	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、さつま揚げ、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
16	月	豚肉と野菜の丼 ひじきサラダ オレンジゼリー(ダイス)	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨドレ オレンジゼリー(ダイス)	幼児・ふつう)野菜スティック 離乳の完了期)ハイハイ えび塩焼き	野菜スティック ハイハイ えび塩焼き	
17	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 焼きポテト えび塩焼き	お茶 じゃがいも、塩 えび塩焼き	
18	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 小松菜のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし こまつな、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 鮭おむすび	お茶 米 六ヶフレーク	
19	木	春きゃべつのスープバグティ さつまいもサラダ マスカットゼリー(ダイス)	スパゲティ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨドレ マスカットゼリー(ダイス)	お茶 お子様サンド	お茶 お子様せんべい、いちごジャム	卒園式!ハーサル ひまわり組お弁当の日♪
21	土	ごはん 味付けのり 豚汁 動物ゼリー	米 味付けのり 豚こま、はくさい、にんじん、もやし、まいわけ、さつまいも、ごぼう、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、本みりん、ごま油 動物ゼリー	ルヴァン 土曜お菓子	ルヴァン りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	卒園式 家庭保育協力日
23	月	チキンカレー ハムとキャベツのサラダ 野菜ジュース	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールー ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、マヨドレ 野菜ジュース	お茶 のりおポテ	お茶 じゃがいも、塩、青のり	
24	火	野菜うどん ほうれん草サラダ 動物ゼリー	うどん、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 動物ゼリー	お茶 若布おむすび	お茶 米、混ぜ込みわかめ	終業式
25	水	ごはん 味付けのり 豚肉とさつま揚げの煮物 小松菜の味噌汁	米 味付けのり 豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし こまつな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 昆布おかし 離乳の完了期)ハイハイ	お茶 昆布おかし ハイハイ	特別保育(申込)
26	木	ごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米 味付けのり カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ソフトせんべい ミニハート 離乳の完了期)ハイハイ	お茶 ソフトせんべい ミニハート ハイハイ	特別保育(申込)
27	金	ごはん 鯉のしそ香り焼き 豚汁	米 鯉、しそ、しょう油、本みりん、酒 豚こま、にんじん、はくさい、にんじん、もやし、まいわけ、さつまいも、ごぼう、こんにゃく、ねぎ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、ごま油、本みりん	お茶 えび塩焼き じゃがいもおかし 離乳の完了期)ハイハイ	お茶 えび塩焼き じゃがいもおかし ハイハイ	特別保育(申込)
28	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな、しめじ、さつま揚げ、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
30	月	若布うどん カレイの唐揚げ	うどん、若布、豚こま、たまねぎ、にんじん、しめじ、はくさい、しょう油、みりん、酒、かつおだし カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油	お茶 ルヴァン	お茶 ルヴァン	特別保育(申込)
31	火	ごはん 鶏肉の梅味噌焼き 野菜の味噌汁	米 鶏もも肉、うめひしお、合わせ味噌、みりん キャベツ、にんじん、さつまいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	お茶 ソフトせんべい 煙のクラッカー	お茶 ソフトせんべい 煙のクラッカー	特別保育(申込)

令和 8 年 3 月 献立表 ( 宗教(ヒンズー教)対応食 ) ※牛肉・セラチン・ビーフスープの素 御社ことも園

日付	曜日	お星献立名	材料	おやつ献立名	材料	備考欄
2	月	他人丼 ひじきサラダ かりかり魚	米、卵、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま 煮干し 油	ヨーグルト(無糖) ホームバイ	ヨーグルト(無糖)、砂糖 ホームバイ	今月のお米 小杉農園のきぬひかり ・ミルキークイーンです♪
3	火	おひなちらし寿司 さつまいもの天ぷら 花魁の花のすまし汁(ひなまつり) 三色花ゼリー	米、砂糖、卵、食塩、醤油、みりん、れんこん、にんじん、かんぱん、たけのこ、しいたけ、かつお節、昆布など / 焼きのり、卵、にんじん、ほうれん草、でんぷろ、かまぼこ、ごま油 さつまいも、小麦粉、油 花魁、なのはな、にんじん、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節 三色花ゼリー	ホットカルピス お楽しみプリン	カルピス プリン、いちご、バイン缶 もも缶、ホイップクリーム など	ひなまつり / 3月 誕生会
4	水	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 フライドポテト	牛乳 じゃがいも、塩、油	
5	木	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と小松菜のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 豆腐、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 マールカオ	牛乳 マールカオ	今月この地域の旬に(さん出回りおしく食べられる食材)は本菜・魚の花、ブロッコリー、きゅうりです、旬が入っているか探してみてくださいね♪
6	金	春きゃべつのスープパゲティ さつまいもサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ 小魚フィッシュ	チーズもち ソフトせんべい	牛乳 ソフトせんべい	
7	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 チーズ	牛乳 土曜お菓子	牛乳 りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	絵画展 家庭保育協力日
9	月	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 油揚げと菜の花の味噌汁	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 油揚げ、なのはな、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ブリッツ(旨サラダ)	牛乳 ブリッツ(旨サラダ)	
10	火	ごはん 鮭のしそ香り焼き 野菜炒め 餃とかまぼこのすまし汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、ベーコン、マッシュルーム、コーン、しょう油、本みりん、酒、塩、油 餃、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 アントリー	牛乳 アントリー	
11	水	チキンカレー ハムとキャベツのサラダ 牛乳	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロッドレッシング 牛乳	バナナ 野菜スティック	バナナ 野菜スティック	
12	木	ごはん 味噌汁のり ささみチーズカツ ブロッコリーのナムル 若布と豆腐の味噌汁	米 味噌汁のり 鶏肉、チーズ、パン粉、フライミックス粉、油など ブロッコリー きゃべつ ハム ツナ コーン 砂糖 しょう油 本みりん 酒 酢 ごま油 若布、豆腐、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ルヴァン	牛乳 ルヴァン	ひまわり組送る会♪ ひまわり組はランチ(デザート)を楽しみます。 ごはん・味噌汁のり・かつおふりかけ・ 鮭フレーク・若布と豆腐の味噌汁・とり にくの唐揚げ・ブロッコリーのナムル・ ワインナー・フライドポテト・りんごゼ リーです。
13	金	きつねうどん ほうれん草サラダ ブルー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 ブルー	牛乳 たご焼き	牛乳 キャベツ、ねぎ、小豆粉、たご、 全卵、調味料など たご焼きソース、かつお節	
14	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ごま油、しめじ、さつま揚げ、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
16	月	他人丼 ひじきサラダ かりかり魚	米、卵、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、しめじ、みつば、油揚げ、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ひじき、きゅうり、にんじん、かにかまぼこ、コーン、マヨネーズ、しょう油、すりごま 煮干し 油	ヨーグルト(無糖) ホームバイ	ヨーグルト(無糖)、砂糖 ホームバイ	
17	火	ごはん 切り干し大根と豚肉の煮物 ほうれん草とかまぼこの味噌汁	米 切り干しだいこん、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、ひじき、さつま揚げ、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし ほうれん草、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 フライドポテト	牛乳 じゃがいも、塩、油	
18	水	ごはん さわらの西京焼き 白菜としめじの煮浸し 豆腐と小松菜のすまし汁	米 さわら、白みそ、合わせ味噌、本みりん、砂糖 はくさい、みずな、しめじ、にんじん、さつま揚げ、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし 豆腐、かまぼこ、昆布、しょう油、本みりん、酒、塩、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 きな粉おむすび	牛乳 米、きな粉、砂糖	
19	木	春きゃべつのスープパゲティ さつまいもサラダ 小魚フィッシュ	スパゲティ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しめじ、ベーコン、マッシュルーム、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 さつまいも、ブロッコリー、ハム、ツナ、コーン、マヨネーズ 小魚フィッシュ	牛乳 ソフトせんべい	牛乳 ぱりんこ ソフトせんべい	卒園式リハーサル ひまわり組お弁当の日♪
21	土	ごはん のりたまふりかけ 豚汁 チーズ	米 のりたまふりかけ 豚こま はくさい にんじん もやし まいたけ さつまいも 油揚げ ごぼう ねぎ 煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節 本みりん、ごま油 チーズ	牛乳 土曜お菓子	牛乳 りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	卒園式 家庭保育協力日
23	月	チキンカレー ハムとキャベツのサラダ 牛乳	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、カレールウ ハム、キャベツ、ブロッコリー、ひじき、ツナ、コーン、コールスロッドレッシング 牛乳	バナナ 野菜スティック	バナナ 野菜スティック	
24	火	きつねうどん ほうれん草サラダ ブルー	うどん、油揚げ、たまねぎ、にんじん、砂糖、しょう油、みりん、酒、かつおだし ほうれん草、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、しめじ、ベーコン、しょう油、砂糖、酢、油 ブルー	牛乳 たご焼き	牛乳 キャベツ、ねぎ、小豆粉、たご、 全卵、調味料など たご焼きソース、かつお節	終業式
25	水	ごはん かつおふりかけ 高野豆腐と豚肉の煮物 油揚げと小松菜の味噌汁	米 かつおふりかけ 凍り豆腐、豚こま、にんじん、しめじ、こんにゃく、さつま揚げ、ひじき、グリーンピース、砂糖、しょう油、本みりん、酒、かつおだし 油揚げ、かまぼこ、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 昆布おかき	牛乳 昆布おかき	特別保育(申込)
26	木	ごはん カレイの唐揚げ 野菜の味噌汁	米 カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油 たまねぎ、にんじん、はくさい、じゃがいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ソフトせんべい	牛乳 ソフトせんべい	特別保育(申込)
27	金	ごはん 鮭のしそ香り焼き 豚汁	米 鮭、しそ、しょう油、本みりん、酒 豚こま、にんじん、はくさい、もやし、まいたけ、さつまいも、ごぼう、こんにゃく、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節、ごま油、本みりん	牛乳 えび塩焼き じゃがいもおかき	牛乳 えび塩焼き じゃがいもおかき	特別保育(申込)
28	土	野菜たっぷりあんかけ丼 動物ゼリー	米、豚こま、たまねぎ、にんじん、はくさい、ごま油、しめじ、さつま揚げ、ひじき、コーン、かつおだし、しょう油、本みりん、酒、片栗粉 動物ゼリー	土曜お菓子	りんごジュース、 ソフトせんべい お子様せんべい	家庭保育協力日
30	月	若布うどん カレイの唐揚げ	うどん 若布 豚こま たまねぎ にんじん しめじ はくさい しょう油、みりん、酒、かつおだし カレイ、しょう油、酒、片栗粉、油	牛乳 ルヴァン	牛乳 ルヴァン	特別保育(申込)
31	火	ごはん 鶏肉の塩味噌焼き 油揚げと野菜の味噌汁	米 鶏もも肉、うめびしお、合わせ味噌、みりん 油揚げ、キャベツ、にんじん、さつまいも、煮干し、昆布、合わせ味噌、かつおだし、かつお節、さば節	牛乳 ソフトせんべい	牛乳 えび塩焼き ソフトせんべい	特別保育(申込)
				牛乳 畑のクラッカー	牛乳 畑のクラッカー	